

Der weltbeste Burger von Jamie Oliver

FÜR 4 PERSONEN 35 MINUTEN PLUS KÜHLEN

800 g Rinderhack (aus dem Kamm)

Olivenöl

1 große rote Zwiebel

1 Schuss Weißweinessig

2 große Gewürzgurken

4 Sesam-Burgerbrötchen

4-8 Scheiben durchwachsener Räucherspeck

Chipotle-Tabasco

4 TL Senf

4 Scheiben Red Leicester (oder ein anderer würziger Hartkäse)

4 TL Ketchup

SALAT UND DRESSING

$\frac{1}{4}$ Eisbergsalat

2 gehäufte EL Mayonnaise

1 gehäufte EL Ketchup

1 TL Chipotle-Tabasco

1 TL Worcestersauce

1 TL Weinbrand oder Bourbon (nach Belieben)

Der Wettbewerb um den besten Burger der Stadt nimmt in London langsam groteske Formen an. Das Spektrum reicht von turmhoch gestapelten Edeldelikatessen über schlicht und schmächtig bis hin zu aufgeweichten Exemplaren in schmucklosem Papier. Mein Wahnsinns-Burger ist der absolute Gipfel und seine Zubereitung so etwas wie ein Ritual - man muss sich genau an die Anleitung halten, damit er perfekt wird. Ich bestreiche das Fleisch beim Braten mit Senf und etwas Chipotle-Tabasco, ein genialer Trick, der für eine extrakrosse Aromaschicht sorgt.

Für den besten Burger bitten Sie den Fleischer, 800 g Rinderkamm durchzudrehen. Kamm hat genau die richtige Mischung aus Fett und Fleisch. Die Masse in vier Portionen teilen, mit angefeuchteten Händen zu Kugeln formen und zu Pattys von etwa 12 cm Ø - etwa 2 cm größer als die Burgerbrötchen - flach drücken. Auf einen eingölten Teller legen und kalt stellen. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden und in einer Schüssel mit dem Essig und 1 Prise Meersalz würzen. Die Gewürzgurken in Scheiben schneiden, die Burgerbrötchen halbieren. Für Salat und Dressing den Eisbergsalat in feine Streifen schneiden, in eine Schüssel füllen und mit den restlichen Zutaten verrühren; abschmecken. Ich bereite immer nur zwei Burger auf einmal zu, damit sie perfekt geraten. Dazu zwei Pfannen in Stellung bringen - eine große beschichtete auf starker Hitze und eine weitere für den Speck auf mittlerer Hitze. Die Pattys mit etwas Öl bestreichen, salzen und pfeffern, zwei Pattys in die Pfanne legen und mit einem Pfannenwender andrücken. In der zweiten Pfanne die Hälfte der Speckscheiben braten. Die Pattys nach 1 Minute wenden und mit 1 Spritzer Chipotle-Tabasco und ~ TL Senf bestreichen. Nach 1 weiteren Minute umdrehen und die zweite Seite mit Tabasco und ~ TL Senf bestreichen. Eine weitere Minute später das Fleisch mit dem knusprigem Speck und 1 Scheibe Käse belegen, 1 winzigen Schuss Wasser in die Pfanne gießen und die Pattys mit einer hitzebeständigen Schüssel zudecken, bis der Käse schmilzt - 30 Sekunden sollten genügen. In der anderen Pfanne 2 Burgerbrötchen in dem ausgelassenen Speckfett goldgelb rösten. Die beiden anderen Burger ebenso zubereiten.

Auf die unteren Brötchenhälften Salat mit Dressing verteilen, die Pattys mit Speck und Käse daraufsetzen und mit Zwiebel und Gurke garnieren. Die Deckel mit Ketchup bestreichen, auflegen und sanft andrücken. Lässt man die Burger warten, weichen die Brötchen durch, also am besten sofort servieren. Aber wer sich vor keiner Schweinerei fürchtet, wickelt sie in Pergamentpapier und lässt sie noch 1 Minute stehen - und dann hinein ins Vergnügen.